



## Marlin steak beku— Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2006

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Gd. Mangala Wanabakti  
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.  
Telp. +6221-5747043  
Fax. +6221-5747045  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Persyarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan .....	2
5 Penanganan dan pengolahan .....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene .....	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh .....	3
9 Cara uji .....	3
10 Syarat pengemasan.....	3
11 Syarat penandaan .....	4
Lampiran A (informatif) Lembar penilaian organoleptik dan atau sensori marlin steak beku .	5
Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan.....	2
Tabel A.1 Lembar penilaian organoleptik dan atau sensori marlin steak beku .....	5



## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas marlin steak beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 27 Desember 2004 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-undang No 7 Tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-undang No 31 Tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
7. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.



## Marlin steak beku–Bagian 1: Spesifikasi

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan, penanganan dan pengolahan, teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan, pengambilan contoh, cara uji, serta syarat pengemasan dan syarat penandaan untuk marlin steak beku.

Standar ini berlaku untuk marlin steak beku dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

### 2 Acuan normatif

SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*.

SNI 01-2326-1991, *Standar metode pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.5-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 5: Penentuan Vibrio parahaemolyticus pada produk perikanan*.

SNI 01-2346-2006, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*.

SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia–Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia–Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia–Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan*.

SNI 01-2360, *Cara uji kimia–Penentuan kadar histamin pada produk perikanan*.

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika–Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan*.

SNI 01-7264.2-2006, *Marlin steak beku–Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 01-7264.3-2006, *Marlin steak beku–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

*Bacteriological Analytical Manual (BAM)*, 1998, Chapter 19 - Parasitic animals in Foods.

### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

##### marlin steak beku

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku marlin segar atau beku yang mengalami perlakuan sebagai berikut: penerimaan, sortir mutu, penyiangan atau tanpa penyiangan, pencucian, pembuatan loin, pengulitan dan perapihan, pembungkusan (*wrapping*),



pembekuan, pembentukan steak, sortasi ukuran, penggelasan atau tanpa penggelasan, penimbangan, pengepakan, syarat penandaan dan penyimpanan.

#### 4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan

**4.1** Bahan baku marlin steak beku memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 01-7264.2-2006, *Marlin steak beku–Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

**4.2** Bahan penolong dan bahan tambahan makanan yang digunakan tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas marlin serta sesuai SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*.

#### 5 Penanganan dan pengolahan

Penanganan dan pengolahan marlin steak beku sesuai SNI 01-7264.3-2006, *Marlin steak beku–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

#### 6 Teknik sanitasi dan higiene

Marlin steak beku ditangani, diolah, disimpan, didistribusikan dipasarkan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

#### 7 Syarat mutu dan keamanan pangan

**Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan**

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Organoleptik	Angka (1-9)	Minimum 7
b Cemarkan mikroba: - ALT - <i>Escherichia coli</i> - <i>Salmonella</i> - <i>Vibrio cholerae</i> - <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	koloni/g APM/g per 25 g per 25 g per 25 g	Maksimum $5,0 \times 10^5$ Maksimum < 3,6 Negatif Negatif Negatif
c Cemarkan kimia* - Raksa (Hg) - Timah hitam (Pb) - Kadmium (Cd) - Histamin	mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg	Maksimum 0,5 Maksimum 0,2 Maksimum 0,05 Maksimum 100
d Fisika: - Suhu pusat	°C	Maksimum -18
e Parasit *	Ekor	0
<b>CATATAN*</b> Bila diperlukan		



## 8 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 01-2326-1991, *Standar metode pengambilan contoh produk perikanan*.

## 9 Cara uji

### 9.1 Sensori

Organoleptik/ sensori sesuai SNI 01-2346-2006, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*. Contoh penilaian organoleptik sesuai lampiran A.

### 9.2 Mikrobiologi

- Coliform dan Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.
- Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.
- Angka Lempeng Total (ALT)* sesuai SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan*.
- Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.
- Vibrio parahaemolyticus* sesuai SNI 01-2332.5-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 5: Penentuan Vibrio parahaemolyticus pada produk perikanan*.

### 9.3 Kimia

- Merkuri sesuai SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia–Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.
- Timah hitam sesuai SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia–Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan*.
- Kadmium sesuai SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia–Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan*.
- Histamin sesuai SNI 01-2360, *Cara uji kimia–Penentuan kadar histamin pada produk perikanan*.

### 9.4 Fisika

Suhu pusat sesuai SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika–Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan*.

### 9.5 Parasit

*Bacteriological Analytical Manual (BAM)*, 1998, *Chapter 19 - Parasitic animals in Foods*.

## 10 Syarat pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 01-7264.3-2006, *Marlin steak beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.



## 11 Syarat penandaan

Setiap kemasan produk marlin steak beku yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut :

- a) jenis produk;
- b) berat bersih produk;
- c) nama dan alamat unit pengolahan secara lengkap;
- d) bila ada bahan tambahan lain diberi keterangan bahan tersebut;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa.





## Lampiran A (informatif)

### Lembar penilaian organoleptik dan atau sensori marlin steak beku

**Tabel A.1 Lembar penilaian organoleptik dan atau sensori marlin steak beku**

Nama panelis: ..... Tanggal : .....

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
<b>A Dalam keadaan beku</b>						
<b>1 Lapisan es</b>						
• Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
• Rata, bening, cukup tebal, ada bagian yang terbuka 10-20 %.	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, 30%-40%.	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka sebanyak 50%-60%.	5					
• Banyak bagian yang terbuka 70%-80%.	3					
• Tidak terdapat lapisan es	1					
<b>2 Pengeringan (dehidrasi)</b>						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%.	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60%-70%.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80%-90%.	3					
• Seluruh bagian produk luar tampak mengering.	1					
<b>3 Perubahan warna (diskolorasi)</b>						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10%-20%.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 30%-40%.	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 50%-60%.	6					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 70%-80%.	5					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk	1					



Tabel A.1 (lanjutan)

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
<b>B Sesudah dilelehkan (<i>thawing</i>)</b>						
<b>1 Kenampakan</b>						
• Warna daging krem, sangat cerah dan sangat mengkilat	9					
• Warna daging krem, cerah dan mengkilat	8					
• Warna daging krem, cerah, kurang mengkilat	7					
• Warna daging krem kecoklatan, agak kusam	6					
• Warna daging kecoklatan, kusam	5					
• Warna daging coklat, kusam	3					
• Warna daging coklat tua, sangat kusam	1					
<b>2 Bau</b>						
• Bau sangat segar.	9					
• Bau segar.	8					
• Bau segar mengarah ke netral.	7					
• Netral	6					
• Netral dengan sedikit bau tambahan yang mengganggu	5					
• Tercium bau busuk	3					
• Bau busuk sangat jelas	1					
<b>3 Tekstur</b>						
• Kompak, padat dan sangat elastis	9					
• Kompak, padat dan elastis	8					
• Kurang padat, kurang elastis, jaringan daging masih melekat kuat	7					
• Kurang elastis, jaringan daging agak longgar	6					
• Tidak elastis, jaringan daging longgar dan daging agak mudah sobek	5					
• Lunak, daging mudah sobek	3					
• Sangat lunak, daging sangat mudah sobek	1					



## Bibliografi

*Petunjuk Teknik Sanitasi dan Hygiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan*, Direktorat Jenderal Perikanan, Tahun 1997

*Recommended Code of Practice Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission (CODEX STAN, 92 – 1981) for Frozen Fish*























**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)